

Fornetto Elettrico 2 pizze diametro 330 mm 2 camere controllo meccanico potenza 1,8 Kw

MODELLO: RAM2/40

Dimensioni esterne

L 515 x P 470 x H 355 mm

243,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 515 mm x P 470 mm x H 355 mm
Dimensioni interne	L 330 mm x P 330 mm x H 85/105 mm
Potenza	1,8 KW
Peso netto	23 Kg
Capacità pizze	2
Voltaggio	Monofase 200/240 V
Temperatura d'esercizio	ma x 350°C
Camere	2
Diametro pizza	Ø 330 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Meccanico
Resistenze	Corazzate
Isolamento	Pacchetti di lana di roccia
Platea	In mattoni refrattari
Porta forno	Porta cieca
Alimentazione forno pizza	Elettrica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Spessore pietra refrattaria	10 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno elettrico per 2 pizze del diametro di 330 mm, provvisto di 2 camere a controllo meccanico.

Il forno elettrico meccanico è studiato per un'ottima riuscita della **pizza** ed è pertanto perfetto per la pizzeria al trancio e per i ristoranti.

Il forno può essere utilizzato per ospitare **2 pizze del diametro di 330 mm.**

La sua **struttura esterna** è realizzata in **acciaio INOX e lamiera preverniciata**, materiali di ottima qualità che permettono un buon rapporto qualità/ prezzo.

Il forno elettrico è costituito da 2 **camere** e da un **pannello di controllo meccanico** esterno dove, oltre ai **pulsanti di accensione e spegnimento**, sono presenti **due manopole** che permettono una **differente regolazione della temperatura del cielo e della platea**.

Ciò che contraddistingue i forni di questa gamma è il **piano di cottura in mattoni refrattari (spessore 10 mm)**. Questa caratteristica permette al forno di mantenere il calore e raggiungere temperature più elevate anche dopo essere stato aperto. Il piano di cottura in mattoni refrattari limita pertanto la dispersione del calore durante il ciclo di cottura assicurando una cottura uniforme e un ingente risparmio energetico.

L'**isolamento** è **in lana di roccia evaporata** per ridurre al minimo il consumo di energia e la dispersione del calore, in modo tale da avere un efficace isolamento termico.

Prima dell'accensione si ricorda di togliere il polistirolo situato sotto la pietra refrattaria.

DOTAZIONE DI SERIE:

- CAVO + SPINA;

- TIMER.

TUTTI I FORNI A 400 V HANNO BISOGNO DI UNA SPINA A 5 POLI.
SE SONO RICHIESTI 230 V LA SPINA SARÀ A 3 POLI.

TUTTI I FORNI HANNO VOLTAGGIO TRIFASE-400V, SU RICHIESTA AL MOMENTO DELL'ORDINE È POSSIBILE SCEGLIERE VOLTAGGIO MONOFASE-230V SENZA SUPPLEMENTO DI PREZZO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA